

# Direktvermarktung von Wild

## Merkblatt für Landwirt:innen

Landwirte dürfen sowohl Gatterwild als auch Wild aus freier Wildbahn direktvermarkten.

Im Bezug auf die Direktvermarktung von Wild aus freier Wildbahn, das innerhalb von 7 Tagen verkauft wird, gelten für den Landwirten in Bezug auf die Direktvermarktung die gleichen Bestimmungen wie für jeden anderen Jäger aus dem nicht-landwirtschaftlichen Bereich.

Die Bestimmungen zur Jagd sind in den Landesjagdgesetzen geregelt und damit auch, ob ein Jäger Wild und Wildfleisch abgeben darf. Informationen sind bei den Landesjagdverbänden erhältlich.



Copyright:  
AMA GENUSS REGION/Martina Siebenhandl



Copyright: KI generiert

Anders als bei Nutztieren wird ein bedeutender Teil der vorgeschriebenen Fleischuntersuchung nicht vom Tierarzt, sondern von dem bzw. der Jäger:in selbst durchgeführt. Einerseits vom Erleger, andererseits – bei Inverkehrbringung – von der sogenannten kundigen Person.

Welche Bestimmungen bei der Direktvermarktung von Wild aus freier Wildbahn und Farmwild gelten sind in diesem Merkblatt zusammengefasst.

**Vorab bedarf es aber einer Begriffserklärung und einer Aufgabenverteilung:**

### **Wildfleisch/Wildbret**

= das Fleisch von jagdbaren Wildtieren. Im jagdlichen Gebrauch wird es als Wildbret bezeichnet.

### **Wildbret-Direktvermarktung**

= Wild aus eigenem Revier darf in der Decke, im Ganzen, zerteilt und vakuumiert, jedoch nicht tiefgefroren abgegeben werden, geregelt durch nationale Rechtsbestimmungen, die Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung

### **Jäger:in**

= Erleger:in

Aufgaben:

- ➔ Ansprechen des Tieres = Lebenduntersuchung
- ➔ Untersuchung vor und beim Aufbrechen (= Ausnehmen)
- ➔ Beurteilung der Verdauungsorgane
- ➔ Ausfüllen und Anbringen der Wildplakette

### **Wildfleischuntersucher:in = kundige Person**

= besonders geschulte:r Jäger:in, beauftragt vom Land Kärnten

Gemäß § 27 Abs 3 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, BGBl. I Nr. 13/2006, i.d.g.F., sind kundige Personen für die Erstuntersuchung von in freier Wildbahn erlegtem Wild heranzuziehen.

### **Amtlicher Tierarzt**

= Tierarzt mit Beauftragung zur Fleischuntersuchung, kein Amtstierarzt!

Aufgaben:

- ➔ Untersuchung von Wild aus freier Wildbahn bei Auffälligkeiten
- ➔ Untersuchung von Wildfleisch im Großhandel
- ➔ Fleischuntersuchung bei Farmwild
- ➔ Kennzeichnung des Wildkörpers mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen

Anmerkung: Bereits verendet aufgefundenes Fallwild ist in jedem Fall genussuntauglich. Sollte Unfallwild noch lebend gefunden werden, ist unverzüglich die Polizei und der Jagdausübungsberechtigte zu verständigen um ein rasches Töten (Tierschutz!) des Wildes sicherzustellen. In diesem Fall könnte theoretisch in Anwesenheit eines Tierarztes, der die Lebenduntersuchung durchführt, noch eine Freigabe zur Genusstauglichkeit erfolgen.

## Direktvermarktung von Wildbret aus freier Wildbahn

Direktvermarktung bedeutet im Lebensmittelrecht die **direkte Abgabe kleiner Mengen von Schalenwild in der Decke oder auch von zerwirktem Wild** (aber nicht tiefgekühlt) an Konsumenten, Gasthäuser, Fleischereien oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte, unmittelbar an den/die Endverbraucher:in.

Der Begriff „kleine Mengen von Wild“ ist nicht definiert, umfasst aber allenfalls **nur jenes Wild, welches im eigenen Jagdrevier erlegt wird**, d.h. dort wo der bzw. die Jäger:in jagdausübungsberechtigt ist! Wird Wild von anderen Jagdrevieren zugekauft und weiterverkauft ist ein Handelsgewerbe erforderlich.

Der Zukauf von durch einen amtlichen Tierarzt beschauten Wild für die Verwurstung ist erlaubt, es ist aber darauf zu achten, dass das Fleischerzeugnisse überwiegend aus dem eigenen Naturprodukt besteht. Das heißt darf der zugekaufte Anteil im fertigen Erzeugnis darf nicht mehr als 49% betragen. Ansonsten ist dies nicht mehr im Rahmen der Direktvermarktung möglich und eine Gewerbeberechtigung erforderlich.

### Zulassungs- und nicht zulassungspflichtige Tätigkeiten

Nach europäischem Recht ist der bzw. die **Jäger:in Lebensmittelunternehmer:in**. Auch Landwirte sind Lebensmittelunternehmer und mit der LFBIS-Nummer automatisch als Lebensmittelunternehmer eingetragen bzw. behördlich registriert. Das heißt, für den Verkauf von eigens erlegtem Wild aus freier Wildbahn im Ganzen, zerlegt oder verarbeitet zu Wildfleischerzeugnissen in Österreich besteht für Landwirte unter fünf Tonnen Wildbret pro Woche keine Zulassungspflicht.

Zulassungspflichtig sind Betriebe, die:

- ➔ Fleisch und Fleischerzeugnisse aus freier Wildbahn im Ausland und an den Großhandel vermarkten
- ➔ mehr als 5 Tonnen entbeintes Fleisch bearbeiten,
- ➔ Wildbearbeitungsbetriebe und zugelassene Kühlhäuser für Wild in der Decke (früher „Wildsammelstellen“) sowie
- ➔ Schlachthäuser für Farmwild (= Lebensmittelbetriebe).

Dies ist im Lebensmittelrecht geregelt.

### Lebensmittelhygiene und -sicherheit

Bei der Abgabe von zerlegtem Wild ist zu beachten, dass zusätzlich zu den nationalen Vorschriften auch die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 hinsichtlich der allgemeinen Hygienebestimmungen einzuhalten sind.

Um die Qualität des Wildbrets zu erhalten, ist erlegtes Wild so rasch wie möglich aufzubrechen, der Kühlung zuzuführen und längstens binnen 7 Tagen nach Erlegung zu vermarkten.

Das Gesetz schreibt für Kühlung und Lagerung vor:

- ➔ **Schalenwild** (*in der Decke/ausgeschlagen*): ideal 3- 4°, max. + 7°C / bis zu 7 Tage
- ➔ **Niederwild**: max. + 4°C / bis zu 7 Tage
- ➔ **Innereien**: max. + 3°C / ehe möglichst verzehren

Außerdem müssen Räumlichkeiten, in denen Wildbret gesammelt, gelagert, gekühlt und weiterverarbeitet wird, mit undurchlässigen, leicht zu reinigenden Böden, Wänden mit abwaschbarem Belag, glatten Türen, ausreichender Beleuchtung, funktionierender Kühlungsvorrichtung, einem Vorraum für Enthäutung, Wasser mit Trinkwasserqualität, Seifenspender, Desinfektionsmittel und Halterung für Einmalhandtücher ausgestattet sein. Außerdem dürfen sich keine Müll- und Entsorgungsbehälter im Innenraum befinden. Eine Lebensmittelhygieneschulung ist ebenso vorgesehen.

Über die genannten Vorschriften für die Direktvermarktung hinaus muss das weitere Zurichten so vorgenommen werden, dass jede Verunreinigung des Fleisches vermieden wird. Wildfleisch ist unter Berücksichtigung der Transportdauer, -mittel und -bedingungen so zu befördern das die Kühlkette nie unterbrochen wird und die vorgeschriebenen Kühlungstemperaturen nicht überschritten werden.

Für ein Eigenkontrollsystem und eine betriebseigene Dokumentation (Formulare zur Ausstattung und Betrieb, Kühlraum, Abfälle, Schädlingsbekämpfung usw.) ist zu sorgen.

Denn Lebensmittelinfektionen mit beispielsweise *Campylobacter*, Listerien oder den aggressiven Colikeimen EHEC können – wie von anderen fleischliefernden Tieren – natürlich auch nach Konsum von unzureichend gegartem Wildbret oder von Rohprodukten auftreten. Bei solchen Ausbrüchen muss der Lieferant nachweisen können, dass er entsprechende Hygiene- und Eigenkontrollmaßnahmen eingerichtet und durchgeführt hat.

Wildbret hat ohnedies meist einen höheren Anfangskeimgehalt auf den Fleischoberflächen als Fleisch von landwirtschaftlichen Nutztieren und ist deshalb besonders anfällig für einen Fleischverderb. Geschnittene, zerkleinerte Ware ist wesentlich anfälliger als größere Fleischteile.

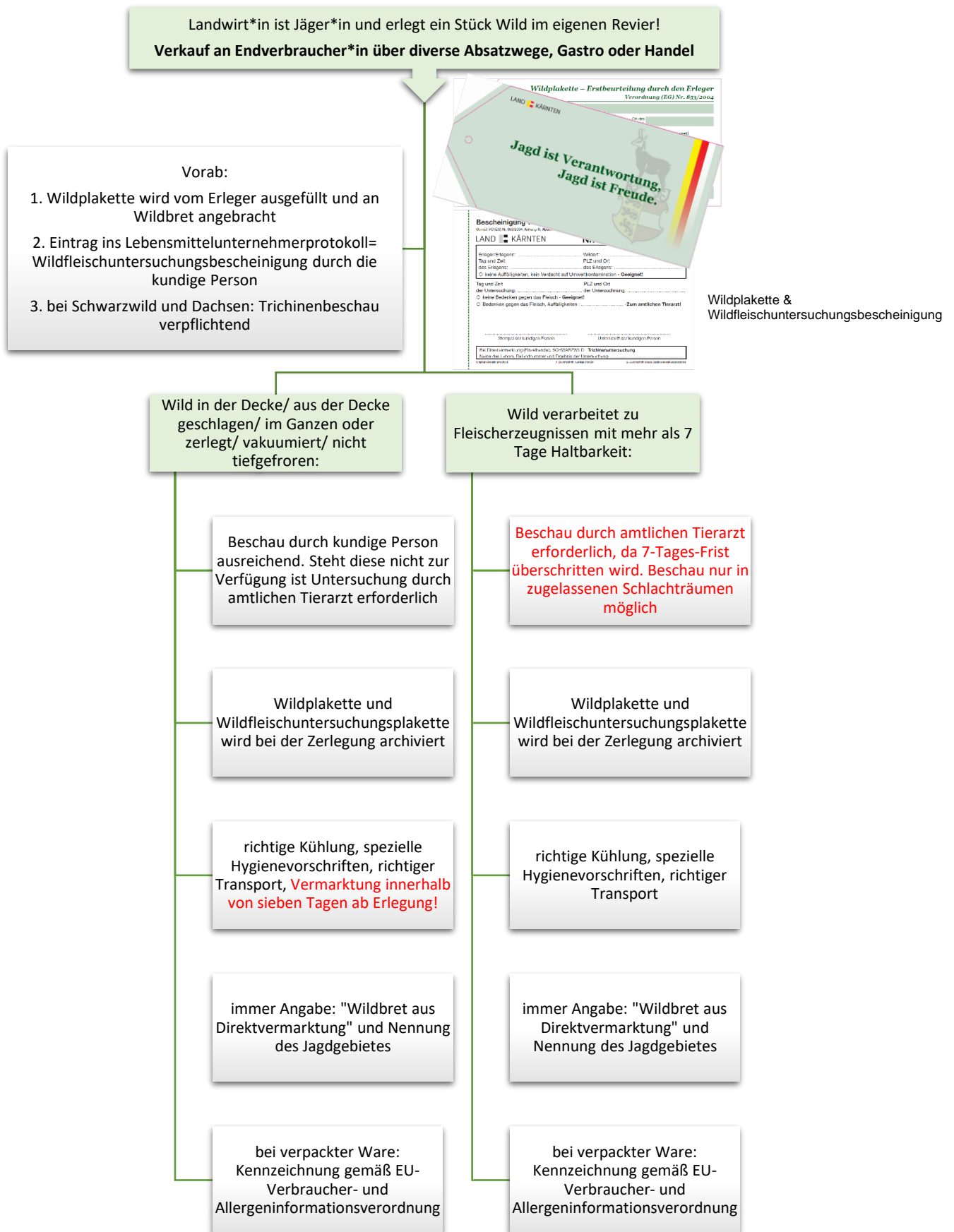
Die Produktion von Wildwürsten zählt als besonders risikoreich. Im Zuge der Eigenkontrolle ist es daher empfehlenswert Wildprodukte untersuchen zu lassen, um eine aussagekräftige Rückmeldung über das funktionierende Qualitätsmanagement am Betrieb zu erhalten.

Sobald Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, muss der Lebensmittelunternehmer garantieren, dass das Lebensmittel sicher ist. Aber Achtung nicht nur der Verkauf, auch das Verschenken von Wildbret gilt als Inverkehrbringen!

Ausnahme bei der Untersuchungspflicht besteht bei Wildbret, dass für den Eigenverbrauch verwendet wird.

Wildbret, dass direkt an den Endkonsumenten abgegeben wird oder über die Gastro/den Handel an den Endkonsumenten hat immer dieselben Anforderungen zu erfüllen:

## Vermarktung bzw. Verkauf von Wild – Schritt für Schritt erklärt





- ➔ Auch Niederwild (ausgenommen Rehwild, da es zum Schalenwild gehört) muss so bald wie möglich sauber ausgeweidet werden.
- ➔ Tierkörper von Schalenwild und Niederwild (bei Schalenwild zusätzlich alle inneren Organe außer Magen und Gedärme) sind von einer kundigen Person zu untersuchen; dazu kommt bei Schwarzwild und anderen möglichen Trichinenträgern (Dachs, Fuchs) die Untersuchung auf Trichinen, die vor der Weitergabe (vor der Vermarktung bzw. vor dem Verschenken) mit einem negativen Befund zu erfolgen hat.
- ➔ Sofern keine Auffälligkeiten bei der Untersuchung bestehen, wird dies durch die kundige Person bescheinigt (= Wildbretanhänger und Eintrag in das Lebensmitteluntersuchungsprotokoll) → bei Schalenwild zwingend notwendig; Begleitschein wird auch für Niederwild empfohlen! Erst dann darf der Tierkörper vermarktet werden.
- ➔ Die Tierkörper sind zu kühlen (Schalenwild auf max. + 7°C; Niederwild (außer Rehwild) auf max. + 4°C; Innereien auf max. + 3°C; alles jedoch nicht unter – 1°C)
- ➔ Tierkörper dürfen nicht so transportiert werden, dass sie hygienisch beeinträchtigt werden (z.B. übereinanderliegend)
- ➔ die Vermarktung hat binnen 7 Tagen nach dem Erlegen zu erfolgen!

**3. Landwirt Hubertus ist Jäger, zerlegt das von ihm erlegte Wild und gibt die zerlegten Wildkörper bzw. das zerwirkte Wildbret ab Hof an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen ab.**

Hier sind die österreichische Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung und das EU-Hygienerecht anzuwenden:

Anforderungen nach der Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung:

- ➔ zusätzlich zu den Anforderungen wie oben in Fall 2 sind Enthäuten, Rupfen, Ausweiden (bei Niederwild außer Rehwild) ohne Verzögerung in einer hygienischen Weise vorzunehmen.
- ➔ die Umgebungstemperatur (Raumtemperatur) sollte beim Zerwirken höchstens + 12°C betragen.
- ➔ während des Transportes darf die Fleischtemperatur nicht über die Grenzwerte (siehe Fall 2) steigen.
- ➔ das Fleisch ist bei der Abgabe mit „Wildbret aus Direktvermarktung“ unter Nennung des Jagdgebietes zu kennzeichnen (= Herkunftsbezeichnung).

Anforderungen nach der Verordnung (EG) 852/2004 i. d. g. F. = allgemeine Hygienevorschriften:

- ➔ der bzw. die Jäger:in hat für die Betriebsstätte ein Eigenkontrollsystem auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze einzurichten und aufrechtzuerhalten.

Wenn das zerwirkte Wildbret bereits verpackt (vakuumiert) an den Endverbraucher oder an Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung abgegeben wird, ist es zusätzlich gemäß der EU-Verbraucherinformationsverordnung und der Allergeninformationsverordnung zu kennzeichnen. Hier ist zumindest

- ➔ die Sachbezeichnung der Ware (Wildart)
- ➔ Hinweis „Wild aus freier Wildbahn“,
- ➔ Name und Anschrift des bzw. der Jäger:in,
- ➔ der Herkunftsort (= das Revier),
- ➔ die Nettofüllmenge,
- ➔ die Lagerbedingungen (Temperatur) und das
- ➔ Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum anzugeben.

#### **4. Landwirt Hubertus ist Jäger und stellt aus dem Wildbret eines selbst erlegten Stückes Wildwürste her und gibt diese im Anschluss an Endverbraucher ab.**

Sobald Fleischerzeugnisse hergestellt werden, die länger als 7 Tage haltbar sind, ist eine Beschau durch den amtlichen Tierarzt erforderlich. Um zu überprüfen, ob Arbeits- und Prozesshygiene ausreichend sind und die Produktsicherheit gewährleistet ist, hat er in regelmäßigen Abständen mikrobiologische Untersuchungen im Rahmen seines Eigenkontrollsystems durchzuführen. Auf welche Keime und mit welcher Häufigkeit untersucht werden muss, ist teilweise verpflichtend vorgegeben (VO (EG) Nr. 2073/2005), teilweise vom Lebensmittelunternehmer selbst im Rahmen des Eigenkontrollsystems festzulegen.

Es ist darauf zu achten, dass die Fleischerzeugnisse überwiegend aus dem eigenen Naturprodukt hergestellt werden. Sollte Fleisch zugekauft werden, so darf der Anteil im fertigen Erzeugnis nicht mehr als 49% betragen. Ansonsten ist dies nicht mehr im Rahmen der Direktvermarktung möglich und eine Gewerbeberechtigung erforderlich.

## **Direktvermarktung von Farmwild**

Aus Tierschutzgründen wird Farmwild üblicherweise am Herkunftsort geschlachtet und entblutet. Der Abschuss und die Entblutung im Gehege haben gemäß Tierschutzgesetz und Tierschutzschlachtverordnung zu erfolgen. Betriebe, die Farmwild durch Schuss im Gehege töten und das Fleisch in Verkehr bringen, müssen bei der **Bezirksverwaltungsbehörde** eine **Zulassung ihres Betriebes** für diese Art der Tötung beantragen.

Die weitere Bearbeitung des Tierkörpers muss an einem zugelassenen Farmwildschlacht- und Zerlegebetrieb stattfinden. Der Antrag um Genehmigung für das Schlachten von Farmwild im Herkunftsbetrieb (Gehege) ist bei der **Abteilung Veterinärangelegenheiten der Kärntner Landesregierung** zu stellen.

## Zulassung zum Schlachten von Farmwild am Herkunftsort

Voraussetzungen für die Zulassung zum Schlachten von Farmwild im Herkunftsbetrieb (Gehege) richten sich nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004:

- ➔ Ein Transport auf Grund des Risikos ist für den Transporteur oder aus Tierschutzgründen nicht möglich (davon ist bei der Schlachtung von Farmwild auszugehen).
- ➔ Die Herde wird regelmäßig tierärztlich untersucht und eine Schlachtieruntersuchung (= Lebenduntersuchung) im Herdenverband ist möglich.
- ➔ Geeignete Einrichtungen für das Schlachten und Entbluten stehen zur Verfügung und recht zeitige Ankündigung der Schlachtung an den zuständigen Fleischuntersuchungstierarzt.
- ➔ Im Anschluss an die Schlachtung sind die entbluteten Tiere unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zur weiteren Bearbeitung in einen zugelassenen Schlachtbetrieb zu verbringen.
- ➔ Die Tierschutzbestimmungen über das Töten/ Betäuben mittels Gewehrschuss und Entbluten werden eingehalten. Personen, die Farmwild in dieser Form schlachten, müssen das erforderliche Wissen über den Umgang und die Anwendung der Waffe, über tierschutzkonformes Verhalten und über die Zielpunkte am Tier durch Absolvierung eines Sachkundelehrganges) nachweisen können. Beim Schuss müssen die Tiere vor ungerechtfertigten Schmerzen, Leiden, Schäden und schwerer Angst verschont bleiben. Weitere Kursinhalte sind: Grundkenntnisse der Anatomie, Physiologie, Verhalten der Tiere, Tierschutz, Durchführung des Ruhigstellens, Betäubens und Schlachtens sowie Kriterien der ordnungsgemäßen Betäubung und Schlachtung.
- ➔ Ein Begleitschein mit der Bestätigung, dass keine Auffälligkeiten bei der Lebenduntersuchung und beim Ausweiden festgestellt wurden.

## Sachkundenachweis „Schießen vom Farmwild im Gehege und Schlachtieruntersuchung durch den Lebensmittelunternehmer“

Die Person, die das Farmwild aus dem Gehege schießt, benötigt dafür eine angemessene Sachkenntnis, welche man durch Absolvierung des Sachkundelehrganges „Schießen im Gehege“ erlangt. Dieser Kurs ist auch von Jägern zu absolvieren, da es sich hier nicht um Jagd, sondern um eine spezielle Form der Schlachtung handelt. Als Kursabschluss erhält man eine Bestätigung mit der man zur zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde geht, welche den Sachkundenachweis darüber ausstellt.

## Beschau

Die Tiere müssen vor der Schlachtung von einem amtlichen Tierarzt einer Lebendtieruntersuchung unterzogen werden. Wenn der amtliche Tierarzt während des Schlachtvorganges nicht anwesend ist, kann der Lebensmittelunternehmer das vorschriftsmäßige Schlachten und Entbluten mittels Formulars selbst bestätigen. Die Person, die das vorschriftsmäßige Schlachten und Entbluten bestätigt, muss eine angemessene Fachkenntnis nachweisen.

## Ausweiden und Verarbeitung im zugelassenen Farmwildschlachtbetrieb

Gleich nach dem Betäubungsschuss erfolgt sofortiges Ausbluten durch einen Entblutestich vor Ort. Das Tier darf nicht abtransportiert werden, bis das Entbluten abgeschlossen ist. Das Wild muss dann so rasch wie möglich in einen **zugelassenen Farmwildschlachtbetrieb** verbracht werden, wo es ausgeweidet und aus der Decke geschlagen wird. (Ein Ausweiden bereits am Herkunftsort darf nur in Anwesenheit eines amtlichen Tierarztes erfolgen!)

Es ist wichtig, den Schlachtkörper am Schlachtbetrieb bald auf die erforderliche Kerntemperatur von ca. 4 °C zu bringen, um das Bakterienwachstum auf ein Minimum zu reduzieren. Nach erfolgter Tötung/Schlachtung sind die Tiere möglichst bald auszuweiden und abzuhäuten. Unmittelbar danach erfolgt die tierärztliche Fleischschau durch den zuständigen Beschau-Tierarzt. Die für die Schau erforderlichen inneren Organe sind dabei vorzulegen. Unter Einhaltung bestimmter Voraussetzungen kann die Person, die das landwirtschaftliche Farmwildgatter betreibt, die Schlacht tieruntersuchung beim Farmwild selbst durchführen. Dazu muss ein Antrag gemäß § 20 Abs. 1 Fleischuntersuchungsverordnung 2006-FIUVVO gestellt werden.

Erst nachdem im Rahmen der Fleischuntersuchung festgestellt wurde, dass keine Bedenken gegen das Fleisch bestehen und der Schlachtkörper mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen gestempelt und darf in der Folge in Verkehr gebracht werden bzw. weiterverarbeitet werden. Die Reifezeit richtet sich nach dem Alter der Tiere und beträgt normalerweise 2 bis 5 Tage. Danach kann das Wild zerlegt werden.

## Lebensmittelhygiene und -sicherheit

Als Direktvermarkter ist man Lebensmittelunternehmer und für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften verantwortlich. Die Lebensmittel- und Hygienevorschriften basieren auf europäischen Verordnungen. Zur bestmöglichen Umsetzung der Hygienevorschriften in die Praxis wurden in Österreich Leitlinien erstellt. Für Farmwild ist das die „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP bei Schlachtung von Farmwild“.

Jeder Lebensmittelunternehmer muss die Sicherheit der von ihm in Verkehr gebrachten Lebensmittel gewährleisten und hat dafür ein Eigenkontrollsystem zu etablieren. Das heißt, der Unternehmer kann ein eigenes Kontrollsystem erstellen oder es kann die Leitlinie verwendet werden. Bei Verwendung der Leitlinie ist diese gemäß der betrieblichen Situation auszufüllen beziehungsweise anzupassen. Damit wird die Pflicht der Eigenkontrolle erfüllt.

Zu den Anforderungen zählen:

- Räumliche und technische Ausstattung sowie Einrichtung von Schlacht-, Zerlege-, Kühl- und Lagerräumen
- Kühltemperaturen Sachgerechte Reinigung, Desinfektion und Schädlingsbekämpfung
- Hygienisches Arbeiten und beachten der gesundheitlichen Anforderungen
- Regelungen bei Abschuss, Schlachtung und Zerlegung (Tierschutz, Hygiene)
- Herstellungsabläufe für die „Gute Herstellungspraxis“ nach HACCP-Grundsätzen
- Freiwillige und verpflichtende Untersuchungen bei Schlachttieren, Fleisch und Oberflächen

- ➔ Dokumentationspflichten
- ➔ Regelmäßige Schulungen

## Lebensmittelkennzeichnung

Seit 13.12.2014 gilt für die Kennzeichnung von Lebensmitteln die Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EG) 1169/2011).

Die Kennzeichnungselemente müssen auf der Verpackung leicht verständlich, deutlich lesbar und dauerhaft angebracht sein und dürfen nicht durch andere Angaben verdeckt oder getrennt sein. Die Informationen über das Lebensmittel dürfen auch nicht irreführend sein. Verpflichtende Angaben müssen gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in einer Schriftgröße mit einer x-Höhe von mindestens 1,2 mm aufgedruckt sein. Hilfestellende Musteretiketten sind bei der Landwirtschaftskammer Kärnten erhältlich.

### Musteretikett Wild aus freier Wildbahn:

<b>Frischfleisch vom Rehwild</b> Fleischteil: _____ Wildbret aus freier Wildbahn Jagdgebiet xyxy  Franz Jäger Forstweg 3, 1234 Wald 1 kg zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C  Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Bezeichnung des Lebensmittels Tierart und Teilstück
	Hinweis auf Wildbret aus freier Wildbahn und Jagdgebiet
	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
	Nettofüllmenge
	Verbrauchsfrist/ Mindesthaltbarkeitsdatum Temperatur und Lagerbedingungen
Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten	

### Musteretikett Farmwild:

<b>Frischfleisch vom Rothirsch</b> Fleischteil: _____ Wildbret aus Gatterhaltung Geschlachtet in Österreich: Zulassungsnummer Zerlegt in Österreich: Zulassungsnummer Identitätskennzeichen  Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst 1 kg zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C  Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Bezeichnung des Lebensmittels Tierart und Teilstück
	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
	Nettofüllmenge
	Verbrauchsfrist/ Mindesthaltbarkeitsdatum Temperatur und Lagerbedingungen
	Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten

<b>Frischfleisch vom Wildschwein</b> Fleischteil: _____ Wildbret aus Gatterhaltung Identitätskennzeichen Ursprung Österreich* Partienummer xyxy  Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst 1 kg zu verbrauchen bis TT/MM oder mindestens haltbar bis TT/MM gekühlt lagern bei +2 bis +6 °C  Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!	Bezeichnung des Lebensmittels Tierart und Teilstück
	*bei Wild ist nur für Fleisch von Wildschweinen die Angabe des Ursprungslandes verpflichtend.
	Lebensmittelunternehmer ev. Identitätskennzeichen
	Nettofüllmenge
	Verbrauchsfrist/ Mindesthaltbarkeitsdatum Temperatur und Lagerbedingungen
Gebrauchsanweisung Hinweis auf Küchenhygiene bei leicht verderblichen Produkten	

Bei Würsten, mit Hinweisen auf Wild (Wildart) in der Bezeichnung, muss der Fleischanteil des namensgebenden Wildes (Wildart) mindestens 38 % des Gesamtfleischanteiles sein.

## Steuerrechtliche Aspekte

### Umsatzsteuer

Jäger, die Wild direkt vermarkten, sind selbstständig tätig. Wenn diese im Rahmen der Direktvermarktung maximal 55.000 € pro Jahr umsetzen, gelten, soweit nicht aktiv darauf verzichtet, gewisse Erleichterungen und geänderte Regelungen in Bezug auf steuerrechtliche Vorschriften.

Der nichtbuchführungspflichtige ("umsatzsteuerpauschalierte") Land- und Forstwirt hat pauschal 10 % bzw. 13 % USt (je nach Produkt) beim Verkauf an Letztverbraucher bzw. generell 13 % USt beim Verkauf an Unternehmer für dessen Unternehmen (z.B. Gastwirt, Handel) zu verrechnen. Es besteht keine Verrechnungspflicht mit dem Finanzamt.

### Einkommensteuer

Grundsätzlich fällt der Wildbretverkauf steuerrechtlich unter die Urproduktion (nicht mit Primärproduktion verwechseln!). Als Urprodukte gelten Fische und Fleisch von sämtlichen landwirtschaftlichen Nutztieren und von Wild (auch gerupft, abgezogen, geschuppt, im Ganzen, halbiert, bei Rindern auch gefünftelt).

Die Einnahmen aus der Direktvermarktung von eigenen Urprodukten gehören zu den Einkünften aus Land- und Forstwirtschaft. Diese Einnahmen sind mit dem pauschalen Gewinnprozentsatz (42 % vom gesamten selbstbewirtschafteten Einheitswert), d.h. durch die Vollpauschalierung, abgegolten. Es besteht hinsichtlich dieser Einnahmen keine Aufzeichnungspflicht.

In der Teilpauschalierung sind sämtliche Einnahmen (inkl. USt), auch jene aus dem Verkauf von Urprodukten, aufzeichnungspflichtig. Es können pauschale Betriebsausgabensätze in Abzug gebracht werden (70 % bzw. 80 % bei Veredelungstätigkeit)

## Sozialversicherung

Die Vermarktung von Naturprodukten, die nicht be- oder verarbeitet werden, stellt keine landwirtschaftliche Nebentätigkeit dar und unterliegt daher auch keiner gesonderten Beitragspflicht für bäuerliche Nebentätigkeiten. Be- und Verarbeitung ist eine beitragspflichtige Nebentätigkeit. Für diese Tätigkeiten ist ein einmaliger Freibetrag in Höhe von 3.700 € jährlich vorgesehen, für welchen keine Beiträge zu entrichten sind.

## Auf einen Blick

### Direktvermarktung, Kennzeichnung und Hygiene

Landwirtschaftskammer Kärnten

Referat 2 Bildung, Beratung und Lebenswirtschaft

☎ 0463/5850-1391

✉ [lebenswirtschaft@lk-kaernten.at](mailto:lebenswirtschaft@lk-kaernten.at)

### Zulassung Schlachtraum und Veterinärangelegenheiten

Amt der Kärntner Landesregierung

Abteilung 10 –

Land- und Forstwirtschaft, Ländlicher Raum

Unterabteilung Veterinärwesen

### Wildbretpreise - Empfehlung

Kärntner Jägerschaft

☎ 0463 511469-0

✉ [office@kaerntner-jaegerschaft.at](mailto:office@kaerntner-jaegerschaft.at)

Wildbret-Hygiene - das Buch zur guten Hygienepraxis bei Wild  
von Rudolf Winkelmayr, Peter Paulsen, Peter Lebersorger,  
Hans-Friedemann Zedka



Copyright:

AMA GENUSS REGION/Martina Siebenhandl

### Wild direkt vermarkten zum Nachlesen

Handbuch für Jagdpächter, Jagdgesellschaften, Jägerinnen und Jäger  
von Mag. Dr. Werner Schiffner, MBA, 5 €, bestellbar unter:

<https://www.oeljv.at/produkt/wild-direkt-vermarkten-zum-nachlesen/>

### Fragen & Antworten rund um die Wildbret-Direktvermarktung:

von Univ. Doz. Dr. Armin Deutz, Amtstierarzt in Murau, Fachtierarzt für Wildtiere

[https://www.jagd-stmk.at/wp-](https://www.jagd-stmk.at/wp-content/uploads/2020/05/Fragen_Direktvermarktung_erweitert_Deutz.pdf)

[content/uploads/2020/05/Fragen\\_Direktvermarktung\\_erweitert\\_Deutz.pdf](https://www.jagd-stmk.at/wp-content/uploads/2020/05/Fragen_Direktvermarktung_erweitert_Deutz.pdf)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

  
Kofinanziert von der  
Europäischen Union